

Куттер-блендер Robot Coupe Robot Cook

Основные характеристики

Объем чаши	3.7 л
Скорость	от 100 до 4500 об/мин
Количество скоростей	4
Температурный диапазон	140 °C
Напряжение	220 В
Мощность	1.8 кВт
Ширина	226 мм
Глубина	338 мм
Высота	522 мм
Вес (без упаковки)	15 кг
Страна производства	Франция

Описание

Куттер-блендер [Robot Coupe Robot Cook](#) предназначена для измельчения различных продуктов, например, мяса или рыбы на фарш или паштет, приготовления овощного и фруктового пюре, соусов, кремов, муссов и майонеза, растирания в порошок орехов и приправ, замешивания разных видов теста. Возможность нагрева до 140 °C позволяет готовить как в холодном, так и в горячем режиме или подогревать уже готовые блюда для подачи клиенту. Рекомендуется к применению в кафе, ресторанах и кондитерских.

Ключевые особенности:

- Вместимость жидкости - до 2,5 л
- Ультраточный терморегулятор позволяет установить температуру приготовления в диапазоне от 20 до 140 °C с точностью до одного градуса
- Функция периодического нагрева для поддержания горячим готового блюда
- Возможность создания до 9 уникальных многоэтапных программ приготовления по вашим любимым рецептам
- Встроенный таймер для автоматического завершения работы
- **4 режима скорости вращения ножа:**
 - Высокая - 4500 об/мин для импульсного или турбо режима
 - Переменная - от 100 до 3500 об/мин для приготовления широкого ассортимента блюд
 - R-Mix - обратное вращения ножа со скоростью от 100 до 500 об/мин для смешивания нежных продуктов без нарезки и повреждения
 - Прерывистая - медленное вращение ножа каждые 2 секунды

Особенности конструкции:

- Все детали, находящиеся в непосредственном контакте с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали для обеспечения гигиеничности и легко разбираются для очистки после работы
- Прозрачная крышка Anti Steam против запотевания позволяет наблюдать за процессом приготовления
- Отверстие в центре крышки даёт возможность добавлять новые ингредиенты прямо во время работы устройства, не опасаясь разбрызгивания
- Встроенный скребок для быстрого удаления загрязнений и конденсата с чаши и крышки
- Инновационная система фиксации ножа позволяет опорожнять чашу в полной безопасности

Особенности:

- Режим программирования: 9 рецептов
- Панель управления:
 - Кнопка "Пульс" / "Турбо"
 - Кнопка "Пуск" / "Стоп"
- Кнопки регулировки:
 - Мощность нагрева: малая и большая до 140 °C

- Скорость: от 500 до 3500 об/мин.
- Таймер
- Кнопки выбора программ:
 - 9 программ
 - Кнопка "Этап"
- Поворотный регулятор (настройка параметров)
- Герметичная крышка с механизмом безопасности, предотвращающим разбрызгивание
- Стеклоочиститель снимает пар с крышки для того, чтобы лучше следить за приготовлением блюд
- Уникальная система фиксации ножа позволяет освобождать чашу в полной безопасности
- Нож с мелкими зубчиками, лезвия из нержавеющей стали
- Асинхронный высокопрочный мотор промышленного производства
- Ручка со скребком для однородных приготовлений и нежной текстуры
- Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты в чашу без прерывания приготовления
- Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются и моются в посудомоечной машине

Дополнительные характеристики:

- Объем кувшина: 3,7 л
- 4 режима скорости:
 - Переменная скорость: от 100 до 3500 об/мин.
 - Высокая скорость в режиме Пульс / Турбо: 4500 об/мин.
 - R-Mix для смешивания: от 100 до 500 об/мин.
 - Прерывистая скорость: вращение ножа каждые 2 секунды на медленной скорости
- Вместимость для жидкости: 2,5 л
- Температура нагрева: до 140 °C
- Терморегулятор: ± 1 °C

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с мелкими зубцами 39691
- **Дополнения:**
 - Чаша [39854](#)